Editor: Rinesti Witasari

Resep Masakan Halal ala ISNU Ponorogo

Diyan Putri Ayu, Arwan 'Itikaf, Abu Abbas, Jannatun Na'im, Anjar Kususiyanah, Anis Khusnul Inayah, Febriani Indah Setyawati, Yuli Lapansari, Khoirul Fikri

IKATAN SARJANA NAHDLATUL ULAMA
CABANG PONOROGO
JAWA TIMUR

RESEP MASAKAN HALAL ALA ISNU PONOROGO

Publica Indonesia Utama
2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kita kesempatan dan kesehatan sehingga buku "Resep Masakan Halal ala ISNU Ponorogo" ini dapat terwujud. Buku ini hadir sebagai wujud komitmen kami untuk terus memperkenalkan dan melestarikan kekayaan kuliner halal yang penuh dengan cita rasa dan kelezatan warisan budaya Indonesia.

ISNU Ponorogo, sebagai bagian dari komunitas yang mencintai dan menjaga nilai-nilai kehalalan dalam setiap aspek kehidupan, merasa penting untuk berbagi resep-resep masakan yang tidak hanya enak, tetapi juga sesuai dengan syari'at Islam. Dalam buku ini, Anda akan menemukan berbagai macam resep yang terinspirasi dari tradisi lokal dan pengaruh kuliner global, semua disajikan dengan memperhatikan prinsip-prinsip kehalalan.

Setiap resep dalam buku ini telah melalui proses seleksi dan pengujian yang ketat untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan tidak hanya berkualitas, tetapi juga halal dan baik untuk kesehatan. Kami berharap, buku ini tidak hanya menjadi referensi bagi Anda dalam memasak, tetapi juga sebagai sarana untuk menjalin kebersamaan dan mempererat tali silaturahmi dalam keluarga dan komunitas.

Kami juga ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam penerbitan buku ini, khususnya para penulis dan team editor. Semoga buku ini bermanfaat bagi semua pembaca dan menjadi berkah bagi kita semua.

Selamat mencoba berbagai resep yang ada dalam buku ini. Semoga setiap hidangan yang Anda buat tidak hanya menyenangkan lidah, tetapi juga membawa kebahagiaan, keberkahan dan kebaikan bagi Anda dan keluarga.

PC ISNU Ponorogo
Ketua,
Dr. Agus Setyawan, M.S.I

DAFTAR ISI

PROLOG

Menggoyang lidah, Merajut Transkenusantaraan

Memasak makanan bukan saja urusan perempuan atau mereka yang memiliki minat mengolah berbagai masakan, akan tetapi memasak makanan dapat juga menentukan arus gerak sejarah sebuah bangsa.[1] Hal mana dengan melihat resep masakan, kita dapat melihat wajah Nusantara dalam membangun peradabannya. Dalam khazanah Nusantara, jauh sebelum masyarakat kolonial mencatat berbagai resep masakan, masyarakat Indonesia lebih menyukai mencatatkan ragam makanan dan masakannya dalam lempengan-lempengan batu yang lebih dikenal dengan sebutan prasasti. Dari catatan-catatan tersebut, dapat diketahui makanan dan masakan apa yang berkembang pada masa itu, prasasti Taji misalnya. Prasasti yang ditemukan di Dukuh Taji, Desa Gelanglor, Sukorejo Ponorogo ini memuat berbagai masakan yang berkembang pada masa prasasti tersebut ditulis, tahun 901 M, salah satunya adalah Rarawwan (Rawon). Rawon menjadi makanan khas dan sakral bagi masyarakat Wengker (Ponorogo), karena hanya sebagai makanan penggoda lidah para ksatria dan pembesar kerajaan. Catatan prasasti tersebut menandakan bahwa teknik pengolahan daging dalam memasak telah dikenal lama oleh para leluhur masyarakat Ponorogo. Mereka meracik daging sedemikian rupa sehingga mampu menggoyang lidah siapapun yang memakannya.

Selain daging, beras dan ikan dapat dikatakan sebagai makanan yang lazim di konsumsi oleh masyarakat Nusantara.[2] Namun masuknya pedagang dari Tionghoa, Eropa dan Potugis mengubah pola konsumsi masyarakat Nusantara. Terjadi transkenusantaraan dalam makanan masyarakat pribumi. Perubahan awal terjadi pada abad ke-13 dengan munculnya teknik pengawetan makanan yang

---

1 Massimo Montanari, *Food is Culture* (New York: Columbia University, 2006), 20.

2 Titi Surti Nastiti, *Pasar di Jawa: Masa Mataram Kuno Abad VIII –XI Masehi* (Jakarta: Pustaka Jaya, 2003), 17.

lebih baik. Pada awalnya satu-satunya cara pengawetan makanan masyarakat pribumi adalah dengan cara pengasapan atau di jemur, itupun terbatas hanya pada ikan dan daging. Namun pedagang Tionghoa kemudian memperkenalkan pengawetan makanan dengan cara bermutu dengan proses penepungan. Proses penepungan bahan makanan inilah yang kemudian dikenal dengan masakan mie (Laksa).

Pada abad ke16, sensasi lada yang tidak saja sebagai bahan dasar membuat rasa pedas dalam setiap makanan, tetapi juga menambah kesehatan masyarakat pribumi, mulai tergeser dengan datangnya biji cabai yang sengaja di bawa oleh pedagang Eropa dari benua Amerika.[3] Para pedagang Eropa berhasil mempermainkan legitimasi rasa dengan mengontrol perdagangan lada dengan memilih lada putih daripada lada hitam yang lebih disukai oleh masyarakat pribumi. Kontrol atas lada hitam ini menurut Rahman menjadi penyebab lahirnya cabai sebagai primadona baru dalam proses bahan pemedas.[4] Tidak hanya cabai yang di bawa ke Nusantara, tetapi juga seledri ar, nanas, pepaya, tomat, selada pun diperkenalkan kepada masyarakat pribumi oleh orang-orang Portugis.[5] Hal ini karena para pedangan Portugis tersebut merasa kurang cocok dengan makanan dan masyarakat pribumi ketika mereka bersandar di dermaga-dermaga Nusantara.

Berhasilnya berbagai biji-bijian yang didatangkan dari Eropa membuat kagum masyarakat Eropa atas kesuburan tanah di Nusantara. Raffles dalam karya fenomenalnya, *The History of Java* yang terbit tahun 1817, menyebutkan bahwa terdapat beragam variasi tanaman yang tumbuh di Jawa, dan hampir semuanya dapat dijadikan bahan makanan yang baik. Tidak menginginkan semakin lunturnya pemahaman tentang makanan pribumi, Susuhunan Pakubuwana V dari Surakarta membuat karya yang memuat berbagai bahan makanan dan masakan orang Jawa, *Serat Centhini*. Ia sengaja menyisipkan berbagai makanan, seperti pecel, Gudeg, nasi Jagung, Nasi Rames, Nasi Liwet dan lain sebgainya dalam bagian cerita tentang serat *Tambangraras*.

---

3 Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara; Sejarah Makanan Indonesia* (Jakarta: Gramedia, 2016), 49.

4 *Ibid,.*

5 Antonio Pinto da Franca, *Pengaruh Portugis di Indonesia* (Jakarta, Pustaka Sinar Harapan, 2000), 38.

Ketika pemerintah Kolonial menerapkan Cultuurstelsel, terjadi perubahan yang signifikan pada masyarakat Jawa, baik itu perubahan baik atau buruk. Dalam persoalan gastronomi terjadi transmisi pengetahuan memasak bagi masyarakat pribumi. Pewacanaan *rasa* Eropa di produksi secara besar-besaran dengan masyarakat Belanda. Berbagai buku-buku masakan hadir dan dibuat oleh para wanita Eropa. Pada buku-buku tersebut makanan Eropa lahir dan populer di kalangan masyarakat pribumi hingga saat ini,[6] termasuk yang termuat dalam buku ini.

Dalam upayanya memproduksi pengetahuan masak-memasak di kalangan pesantren, buku ini lahir dan diterbitkan serta disusun oleh para sarjana Nahdlatul Ulama Ponorogo. Buku ini memang tidak dapat dianggap sebagai penampilan wajah peradaban masyarakat tradisional di Ponorogo dalam hal masak-memasak, akan tetapi setidaknya buku ini dapat dipandang sebagai sebuah jalan untuk memotret peradaban yang berkembang di tengah-tengah masyarakat Ponorogo.

Dr. Muhammad Misbahuddin, M. Hum
Sejarawan

---

6 Cornelia, *Kokki Bitja, atau Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna, Jang telah Terseboet Didalamnja bagimana Orang-orang Sediakan Segala Roepa-Roepa Makanan, Manisan, Atjaran, Sambalan dan Ijs* (Batavia: Lange, 1959), 5.

TEMPE ASAM MANIS GURIH

Bahan:

- 1 papan Tempe
- 1 slonjor pete
- Minyak secukupnya untuk menumis
- 1 sdm asam jawa + air 150 ml
- 1 bawang Bombay iris dadu
- Lengkuas
- 3 lembar daun jeruk
- Saus tiram. Kecap manis, garam, lada dan gula secukupnya

Bumbu Uleg:

- 5 siung bawang putih
- 4 cabe kriting

Cara Memasak:

1. Potong tempe kotak/ sesuai selera lalu goreng sampai menguning (jangn terlalu kering)
2. Panaskan minyak lalu tumis bumbu yang diuleg, bawang Bombay dan lengkuas sampai harum dan masukkan daun jeruk.
3. Masukkan air asam dan masak sampai mendidih.
4. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, lada dan gula secukupnya masak sampai air sedikit mengental.
5. Masukkan tempe dan pete da masak sampai air menjadi sedikit dan tes rasa sampai pas lalu angkat dan hidangkan

SAYUR LODEH

Bahan:

- 1 Buah labu siam, potong korek api
- 100 gram tempe, potong
- 50 gr buncis, potong
- Telur puyuh rebus, sesuai selera
- 500 ml santan
- Air secukupnya
- 200 gr udang dan 2 sdm ebi
- 1 slonjor pete
- Garam, gula pasir, penyedap rasa sesuai selera
- Daun salam, serai memarkan dan lengkuas
- Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 buah kemiri
- Jahe 2 cm
- 5 cabai merah besar
- 7 buah cabai rawit merah

Cara Memasak:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, lengkuas dan ebi sampai harum kemudian masukkan air dan santan, masak hingga mendidih.
2. Apabila sudah mendidih masukkan semua bahan dan masak hingga matang, koreksi rasa dan hidangkan.

DAGING SAPI LADA HITAM

Bahan:

- 300 grm daging sapi
- 1 bawang Bombay
- 2 siung bawang putih cincang halus
- Paprika merah secukupnya
- Paprika hijau secukupnya
- Daun bawang potong2

Bumbu saos:

- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt baking soda
- 1 sdm tepung maizena
- 3 sdm Saus tiram
- 1 sdm kecap asin dan kecap manis
- Gula, garam, lada hitam
- Air secukupnya dan campur semua bahas saos jadi 1

Cara Memasak:

1. Panaskan minyak lalu tumis bawang putih dan bawang Bombay sampai harum, masukkan irisan daging sapi sampai daging berubah warna.
2. Masukkan paprika kemudian masukkan bumbu saos dan masak hingga saos mengental
3. Masukkan daun bawang aduh sebentar sampai mndidih lalu angkat dan sajikan.

OSENG SAWI PUTIH JAGUNG MANIS

Bahan:

- 1 bonggol sawi putih lalu potong2
- 1 buah jagung manis serut bijinya
- 3 siung bawang putih cincang kasar
- Cabai sesuai selera, diuleg
- Gula, garam, penyedap rasa secukupnya
- Air secukupnya

Cara Memasak:

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan cabai uleg, jagung dan air.
2. Masak sampai jagung mateng lalu masukkan sawi putih yang dipotong
3. Tambahkan garam, gula dan penyedap rasa. Masak hingga matang.
4. Angkat dan sajikan.

NASI GORENG TERASI

Bahan:

- 2 piring nasi putih
- Minyak goreng secukupnya
- Kecap manis dan garam secukupnya sesuai selera
- 1 batang daun bawang potong-potong

Bumbu Halus:

- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawng merah
- 4 Cabai merah
- 3 Cabai rawit
- 1 sdt terasi
- 2 buah kemiri disangrai
- Bahan pelengkap:
- Mentimun
- Batang seledri iris tipis
- Telur ceplok/ dadar

Cara Memasak:

1. Tumis bumbu halus dan bawang sambal diaduk hingga matang
2. Tambahkan nasi dan kecap manis dan aduk sampai rata.
3. Tambahkan garam secukupnya, aduk dan masak sampai bumbu meresap.

GULAI DAUN SINGKONG MUDA

Bahan:

- 2 Ikat daun singkong muda, rebus setengah mateng
- 2 sdm ebi
- 200 ml santan
- 2 biji asa
- asem jawa
- Daun kunyit 1 lmbar
- Cabe merah sesuai selera
- Pete secukupnya
- Air secukupnya

Bumbu Halus:

- 8 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit dan jahe
- 1 sdt ketumbar
- Garam, gula dan penyedap rasa secukupnya

Cara Memasak:

1. Masak santan dan air dalam panic atau wajan, dan masukkan bumbu halus, cabe uleg, ebi, pete dan daun kunyit, aduk sampai santan mendidih dengan api sedang
2. Masukkan daun singkong, asam, garam, gula dan penyedap, masak sampai matang dan jangan lupa cek rasa. Angkat lalu hidangkan.

PINDANG JONTOR

Bahan :

- Ikan Pindang/ tongkol goreng sebentar
- Minyak secukupnya untuk menumis
- 2 cm jahe, geprek
- 2 lmbar daun salam
- Daun bawang, iris
- Air, Garam, gula, penyedap rasa secukupnya

Bumbu Halus :

- 10 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 10 cabe merah besar
- 10 cabe merah keriting
- 20 cabe rawit merah (utuh juga boleh)
- 2 buah tomat, iris kecil-kecil

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus, jahe geprek, daun bawang, daun salam sampai wangi. Masukkan air dan Bumbui dengan garam, gula, dan penyedap rasa. Masak sampai mendidih.
2. Setelah mendidih dan bumbu pas mauskkan ikan pindang, aduk rata dan masak sampai air surut dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan.

PINDANG BUMBU KUNING

Bahan :

- Ikan Pindang/ Tongkol kecil, cuci dengan jeruk nipis
- 2 batang serai
- 2 daun salam
- 5 daun jeruk
- Laos geprek
- 1 buah tomah, potong-potong, bisa ditambahkan blimbing wuluh
- Daun bawang, iris
- Cabe kecil utuh dan Kemangi secukupnya
- Garam, gula, penyedap rasa dan air secukupnya

Bumbu Uleg :

- 9 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- ½ jempol jahe dan kunyit
- 7 biji kemiri

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu uleg sampai harum, masukkan serai, laos, daun salam, dan daun jeruk, aduk-aduk lalu beri garam, gula, penyedap rasa dan air secukupnya, masak hingga mendidih, koreksi rasa
2. Masukkan ikan, irisan tomat, belimbing wuluh dan cabe rawit, tutup wajan dan masak hingga matang.
3. Terakhir sebelum diangkat masukkan kemangi dan daun bawang. Masak lagi sebentar lalu angkat dan sajikan.

OSENG KERANG DARA

Bahan :

- 1 kg kerrang dara, cuci dan rebus sampai matang
- 6 siung bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- Secukupnya iirisan cabe merah dan cabe hijau
- Garam, gula, penyedap rasa
- Air secukupnya

Cara Memasak :

1. Panaskan sedikit minyak lalu tumis bawang merah dan putih hingga harum, lalu masukkan irisan cabai hijau dan cabe merah, tumis sebentar.
2. Masukkan kerang, bumbui dengan garam, gula, penyedap rasa dan air sedikit.
3. Tumis sebentar lalu sajikan

SEMUR KENTANG, TEMPE DAN TELUR PUYUH

Bahan :

- 1 papan tempe, potong dadu dan goreng sebentar
- 1 kentang ukuran besar, potong dadu dan goreng sebentar
- ½ kg telur puyuh rebus
- Cabe rawit secukupnya
- Garam, gula, penyedap rasa, dan kecap
- Air secukupnya

Bumbu Halus :

- 4 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- ½ sdt merica
- 1 buah cabe merah besar

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan air secukupnya dan tambahkan garam, gula dan penyedap rasa, masak hingga mendidih.
2. Masukkan kentang, tempe dan telur, masak hingga air menyusut
3. Masukkan cabe rawit utuh masak sebentar, angkat dan sajikan.

CAPCAY

Bahan :

- 200 gr Udang Kupas
- 10 buah bakso
- 2 batang wortel
- Kol dan Brokoli sesuai selera
- 150 gr jamur, potong2
- 2 sdm maizena larutkan dengan air

Bumbu :

- 3 Bawang putih cincang halus
- 1 ruas jempol jahe, geprek
- 1 batang daun bawang, iris besar-besar

Saos pelengkap :

- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus tiram
- Garam, gula, dan penyedap rasa sesuai selera

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih yang dicincang sampai harum, masukkan jahe geprek dan daun bawang, tumis sampai semua layu dan harum.
2. Masukkan udang dan bakso, aduk sampai udang kemerahan.
3. Masukkan irisan wortel, brokoli, jamur dan kol, aduk rata.
4. Masukkan saos pelengkap dan bumbu penyedap, cek rasa, angkat dan sajikan.

KEPALA KAKAP

Bahan :

- 1 ekor ukuran besar kepala kakap/kerapu, potong sesuai selera.
- Air
- 2 batang serai, geprek
- 3 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 3 buah cabe hijau besar
- Daun bawang, iris tebal
- 1 buah tomat
- 2 buah belimbing wuluh
- ½ sdm asem jawa, larutkan dalam air
- Garam, penyedap rasa dan Gula merah
- ½ sdt kunyit bubuk dan ketumbar bubuk

Bumbu iris:

- 5 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- Cabe kecil secukupnya sesuai selera
- 3 buah cabe merah kriting

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu iris hingga layu, masukkan serai, laos, daun jeruk, dan daun salam, masukkan air dan didihkan. Taburkan garam, penyedap rasa, gula, ketumbar, kunyit bubuk dan air asem jawa.
2. Setelah mendidih masukkan ikan, irisan cabe, tomat dan blimbing wuluh, masak selama 5 menit, masukkan irisan daun bawang, koreksi rasa, angkat dan sajikan.

SOP BUNTUT

Bahan :

- Buntut sapi, rebus selama 15 menit dan buang air rebusan pertama, dan rebus Kembali dengan air yang baru.
- Cabe utuhan
- Irisan daun bawang da seledri
- Merica bubuk, kayu manis dan pala
- Garam, gula dan penyedap rasa

Bumbu :

- Irisan daun bawang merah dan putih goreng hingga kecoklatan

Sayuran :

- Wortel, buncis, kentang (boleh ditambahi kol)

Cara Memasak :

1. Masukkan gorengan bawang merah dan putih kedalam rebusan buntut sapi.
2. Masukkan sayuran yang telah dipotong-potong. Rebus sampai layu.
3. Masukkan bumbu pelengkap, seperti cabe, bubuk merica, kayu manis, pala, irisan daun bawang dan seledri, Garam, gula dan penyedap rasa
4. Masak hingga matang, cek rasa, angkat dan sajikan.

SOP KIMLO

Bahan :

- 250 gr ayam potong
- ½ suing bawang Bombay, cincang
- 1 buah kentang dan wortel
- 1 buah tomat
- 100 gr jamur dan secukupnya soun
- 1 buah kapulaga dan 1 buah bunga lawing
- Daun seledri dan daun bawang
- Garam, gula, penyedap rasa secukupnya

Bumbu Halus :

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt lada bubuk dan ¼ buah pala

Cara Memasak :

1. Siapkan panci masukkan minya dan bawang Bombay masak sampai harum dan masukkan bumbu halus.
2. Masukkan ayam, masukkan air. Setelah ayam setengah empuk atau setelah 10 menit, masukkan kentang dan wortel yang sudah dipotong-potong, kapulaga, bunga lawang, garam, gula dan penyedap rasa.
3. Aduk rata, setelah kentang, wortel, dan ayam empuk, masukkan tomat, daun sop, daun bawang, jamur dan soun. Masak hingga matang.

SUP JAGUNG ALA KFC

Bahan :

- 2 buah jagung
- 2 butir telur
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ bawang bombai
- 1 ruas kecil jahe
- Secukupnya daun sledri dan daun bawang
- 1 buah wortel

Cara Membuat :

1. Tumbuk halus bawang merah, bawang putih, dan jahe. lalu tumis dengan bawang bombai sampai harum (minyaknya boleh di ganti pake margarin klo mau)
2. Tambahkan air tunggu hingga mendidih lalu masukkan wortel yg sudah dipotong dadu kecil dan jagung yg sudah di serut
3. Kocok lepas 2 butir telur. lalu masukkan kedalam sup yg mendidih smbil diaduk perlahan (masukkan telurnya sedikit2 ya bund. jgn langsng dituang semua)
4. Tambahkan gula, garam, micin, serta lada. tunggu sebentar sambil dikoreksi rasanya
5. Trakhir masukkan irisan daun sop dan daun bawang. sup jagung siap dihidangkan.

NAGET JAGUNG

Bahan :

- 2 Buah jagung manis, iris dan uleg sampai halus
- 150 gram tepung kanji
- 50 gram tepung terigu
- 4 butir telur
- Bumbu : 3 siung bawang putih, 5 siung bawang merah, garam secukupnya, penyedap rasa dan gula 1/4 sdm, dan merica bubuk ½ sdt. Dan daun bawang yang sudah dirajang.
- Tepung roti/panir secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara Memasak :

1. Menyiapkan wadah yang besar untuk membuat adonan, yaitu jagung yang telah di haluskan tepung kanji dan tepung terigu beserta bumbu halus, aduk sambil ditambahkan telur 2 butir, daun bawang, garam, merica, dan penyedap rasa. Jika adonan terlalu kental tambahkan air namun jangan terlalu encer.
2. Siapkan dandang untuk mengukus sembari membuat adonan. Adonan yang telah jadi dimasukkan kedalam cetakan atau loyang yang telah diolesi minyak agar tidak lengket, lalu kukus adonan
3. Untuk mengetahui kematangannya tusuk garpu atau lidi hingga tidak lengket maka angkat dan biarkan dingin kemudian potong menyerupai stik atau potong selera
4. Kocok 2 butir telur dan tambahkan sedikit garam, masukkan satu persatu potongan nugget dan lumuri dengan tepung roti. Lakukan hingga potongan nugget habis.
5. Kamu dapat menyimpannya di freezer atau langsung di goreng. Cocok banget buat dijadiin cadangan lauk maupun cemilan yang murah meriah.

BUBUR JAGUNG

Bahan :

- 1 kg jagung manis
- 1 liter santan
- 4 ruas jari kayu manis
- 4 lembar daun pandan
- 1 sdt garam
- 150 gram gula pasir (sesuai selera)
- 4 sdm tepung maizena, larutkan dengan air

Cara Membuat :

1. Butiran jagung diserut atau dipipil atau pake alat khusus lalu sebagiannya diblender bersama santan secukupnya.
2. Siapkan panci, masukkan adonan jagung yang sudah diblender bersama sisa santan.
3. Tambahkan daun pandan, kayu manis, garam dan gula pasir.
4. Didihkan di atas api sedang sambil diaduk terus.
5. Terakhir masukkan larutan tepung maizena sambil terus diaduk hingga mendidih dan matang.
6. Angkat dan bubur jagung siap untuk disajikan

ASAM PEDAS IKAN PATIN

Bahan :

- 500 grm ikan patin potong sesuai selera, cuci dan goreng sebentar
- Timun acar, potong-potong kasih cuka, garam, dan gula diamkan
- Nanas dan cabe rawit
- 2 buah tomat hijau dan ½ buah tomat hijau
- Asam kandis, sereh dan lengkuas geprek
- 3 lmbr daun salam dan 3 lmbr daun jeruk
- Air secukupnya
- Garam, gula, penyedap rasa dan lada secukupnya

Bumbu Halus :

- 6 bawang merah dan 4 bawang putih
- Sedikit jahe dan kunyit
- 1 sdt terasi dan 2 buah kemiri
- 15 cabe merah keriting
- 5 cabe rawit merah

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu halus Bersama dengan daun salam, daun jeruk, lengkuas, sereh sampai wangi. Masukkan tomat merah dan air. Lalu masukkan garam, gula, penyedap rasa dan lada. Masak sampai air mendidih dan masukkan ikan patin.
2. Jangan terlalu sering mengaduk, kira-kira air agak menyusut masukkan rawit, tomat hijau dan terakhir acar timun, aduk rata, tes rasa angkat dan sajikan.

ASAM PEDAS UDANG

Bahan :

- Udang 500 grm cuci dan goreng sampai merah
- Blimbing wuluh dan air asam jawa
- Cabe rawit

Bumbu halus :

- 10 cabe merah keriting
- 6 bawang merah
- 4 bawang putih
- 3 ruas jari lengkuas
- 2 ruas jari kunyit
- 6 btr kemiri
- Terasi secukupnya
- Gula, garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan air asam jawa, gula garam lalu masukkan cabe rawit utuh dan irisan blimbing wuluh. Biarkan mendidih.
2. Masukkan udang aduk sebentar tes rasa dan angkat, lalu sajikan.

SEMUR JENGKOL

Bahan :

- 500 grm jengkol tua, yang sudah direbus dengan daun salam dan sereh sampai empuk, dikupas serta digeprek.
- 1 ruang lengkuas, geprek dan 2 lmb daun salam
- Daun bawang potong-potong
- Kecap secukupnya, gula, garam dan penyedap rasa secukupnya

Bumbu halus :

- 10 sing bawang merah
- 4 siung bawang merah
- 5 butir kemiri
- 10 buah cabe merah kriting
- ½ sdt merica
- 1 sdt ketumbar

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan salam, dan lengkuas, tumis sampai bumbu mateng
2. Masukkan jengkol, aduk rata, tuang kecap dan air secukupnya, beri gula, garam dan penyedap rasa, aduk dan masak sampai mendidih.
3. Masak sampai air menyusut dan bumbu mengental, koreksi rasa. Masukkan daun bawang aduk sebentar angkat dan sajikan.

NILA ACAR BUMBU KUNING

Bahan :

- 1 ikan Nila, siangi lalu beri perasan jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit dan goreng
- 500 ml santan
- 6 potong nanas
- 1 batang serai geprek
- 2 lmbar daun salam
- Garam, gula dan penyedap rasa

Bumbu Irisan :

- 5 buah cabe merah besar dan 5 buah cabe hijau besar
- 10 cabe rawit dan 1 buah wortel
- Daun bawang dan ½ bawang Bombay

Bumbu Halus :

- 5 siung bawang merah dan 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri dan 1 ruas kunyit

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus, serai, daun salam sampai harum
2. Masukkan bumbu iris, masak higga layu, masukkan santan, aduk-aduk agar tidak pecah.
3. Beri gula, garam, penyedap rasa, aduk dan masukkan ikan, masak hingga bumbu meresap, koreksi rasa.

RAWON JAWA

Bahan :

- 5oo gram daging sapi lamur, rebus dengan sereh dan daun salam sampai empuk
- 1 batang sereh, 4 daun jeruk dan Daun bawang

Bumbu Halus :

- 10 siung bawang merah dan 6 siung bawang putih
- 5 biji kluwek, 5 butir kemiri
- Kunyit, jahe, lengkuas
- Ketumbar dan lada

Pelengkap :

- Bawang merah goreng
- Sambal trasi
- Tauge dan jeruk nipis

Cara Memasak :

1. Rendam kluwek dengan air panas selama 30 menit. Untuk bumbu halus goreng sebelum dihaluskan biar gak langu.
2. Haluskan bumbu yang sudah digoreng beserta kluwek, tumis hingga harum lalu masukkan serai dan daun jeruk. Tumis hingga layu. Didihkan air, masukkan bumbu yang sudah ditumis, beserta daging dan daun bawang. Masak hingga bumbu meresap. Sajikan rawon dengan, pelengkap. Siap dinikmati

TELUR DADAR PADANG

Bahan :

- 2 butir telur bebek dan 3 butir telur ayam
- 3 batang daun bawang, iris halus
- 3 batang daun seledri, iris halus
- 2 sdm tepung beras
- ½ sdt lada bubuk dan ½ sdt penyedap rasa

Bumbu Halus :

- 7 siung bawang merah, 2 siung bawang putih
- Cabe merah keriting sesuai selera
- 3-4 sdm kelapa parut
- Sedikit kunyit bubuk dan garam secukupnya

Cara Memasak :

1. Campur bumbu halus dengan telur ayam dan bebek, tambahkan lada dan penyedap rasa, kocok sampai tercampur rata
2. Tambahkan irisan daun bawang dan seledri, kocok sampai mengembang, lalu tambahkan tepung beras dan parutan kelapa. Aduk semua sampai rata dan mengembang.
3. Goreng menggunakan Teflon. Masak dengan api sedang.

SAMBEL KACANG PECEL

Bahan :

- 250 gram kacang tanah yang sudah digoreng kreweng
- 8 buah cabe rawit / sesuai selera
- 4 siung Bawang putih
- 2 ruas kencur
- 4 lembar daun jeruk
- 3 butir asam jawa
- 50 grm gula merah dan secukupnya garam

Cara Membuat :

1. Haluskan kacang yang sudah dibersihkan kulit arinya, tumbuh sampai halus, masukkan bumbu lainya dan tumbuk sampai halus dan merata semua
2. Larutkan dengan air,,, dan sajikan dengan sayuran sebagai sambal pecel

CHICKEN MASALA PUFF

Bahan :

- Puff pastry potong 12x12
- 1 butir telur kocok

Bahan Isi :

- 250 grm daging ayam giling
- 1 buah kentang potong dadu dan rebus
- 1 cup mix vegetables
- 2 siung bawang putih cincang halus
- ½ bawang Bombay potong kotak
- 1 sdm kari bubuk
- 1 sdm garam, lada dan penyedap rasa secukupnya
- 1 sdt chili powder

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan bawang Bombay dan sayuran tumis sebentar.
2. Masukkan ayam dan masak sampai pucat
3. Masukkan kentang dan bumbu-bumbu, koreksi rasa.
4. Angkat dan dinginkan
5. Ambil 1 sdm dan bungkus dengan puff pastry, olesi dengan kocokan telur.
6. Panggang di oven dengan api atas bawah 200’c selama 20 menit.

WADEH PISANG BANJAR

Bahan :

- 200 grm tepung terigu serbaguna
- 400 ml santan hangat
- 1 butir telur ayam
- 100 gr gula pasir
- 300 gr pisang matang potong-potong kecil
- 1 sdt Garam dan 1 pcs vanilla bubuk
- Margarin secukupnya untuk olesan

Cara Membuat :

1. Campur tepung terigu, gula pasir, telur, garam, vanilla dan santan. Aduk rata sampai adonan tepung tidak bergerindil.
2. Masukkan potongan pisang yang diiris dan aduk rata.
3. Panaskan cetakan (menggunakan cetakan martabak mini) dengan api kecil, olesi dengan margarin dan tuang adonan ke cetakan. Tambah irisan pisang di atasnya.
4. Panggang hingga matang, dan balik adonan panggang sampai matang.
5. Angkat dan sajikan.

COFFE BANANA MUFFIN

Bahan :

- 4 buah pisang ambon, lumatkan dengan garpu
- 120 ml minyak sayur
- 2 butir telur
- 180 gr tepung segitiga biru
- 2 sdt baking powder
- 100 gr gula palm
- 2 sdm coklat bubuk
- 1 sct kopi (luwak white coffee)

Topping :

- Chocochip dan kacang tananh cincang

Cara Membuat :

1. Adonan cair : Campur minyak dan telur menggunakan whisk, aduk rata lalu masukkan pisangnya aduk rata.
2. Ayak tepung, baking powder dan coklat bubuk, lalu masukkan gula palm dan kopi sachet, masukkan adonan cair,aduk dengan spatula dengan pelan sampai rata.
3. Tuang ke cup muffin, jangan terlalu penuh dan beri topping sesuai selera.
4. Panggang dengan suhu 180' selama 20-25 menit.
5. Angkat dan sajikan.

PUKIS UBI UNGU

Bahan :

- 500 grm tepung terigu protein sedang
- 100 grm ubi ungu, rebus dan haluskan
- 250 grm gula pasir
- 3 butir telur
- 1 sdt emulsifier, ½ sdt vanilla dan ¼ sdt garam
- 6 gr ragi instan larutkan dengan air hangat 50 ml
- 500 ml santan kental sedang direbus dengan daun pandan
- 100 grm mentega lelehkan

Cara Membuat :

1. Campur ubi ungu dengan air secukupnya dan masukkan santan.
2. Kocok telur dan gula pasir, emulsifier, dan garam sampai kental dengan mixer dengan kecepatan tinggi. Masukkan vanilla dan kocok rata.
3. Kurangi kecepatan mixer paling rendah. Masukkan ragi dan terigu yg diayak dan santan secara bertahap sampai tercampur rata dan matikan mixer.
4. Masukkan mentega cair aduk rata dengan spatula dan diamkan 1-1,5 jam
5. Panaskan cetakan pukis dan olesi dengan minyak/mentega dengan api kecil.
6. Tuangkan adonan jangan sampai penuh/ ¾ cetakan, panggang hingga matang.

BOLU KUKUS UBI CILEMBU

Bahan :

- 200 gr ubi cilembu yang sudah dikukus dan haluskan dengan blender
- 250 gr tepung terigu
- 200 gr gula pasir
- 100 ml santan
- 100 ml minyak goreng
- 5 butir telur
- 1 sdt ovalet
- Garam sejumput
- Keju parut untuk toping, atau sesuai selera

Cara Membuat :

1. Kukus ubi, blender bersama santan, saring, sisihkan.
2. Mixer telur, ovalet, gula, garam, mixer kecepatan tinggi hingga putih berjejak.
3. Masukan ubi yang sudah dblender, mixer sebentar hingga rata.
4. Lanjut masukan tepung secara bertahap, mixer asal rata, lalu masukan minyak, aduk rata.
5. Panaskan kukusan, siapkan cetakan yang sudah dioles minyak, tuang adonan, kukus kurang lebih 10 menit.
6. Cek kematangan dengan tusuk sate, sudah matang angkat, beri toping sesuai selera.

ES KRIM UBI CILEMBU

Bahan :

- 250 grm ubi cilembu
- 80 gram bubuk es krim rasa vanilla
- 250 ml susu full cream

Cara Membuat :

1. Kukus ubi dan haluskan
2. Masukkan 250 ml susu full cream, 80 gram bubuk es krim, dan ubi kuning yang sudah dihancurkan. Kemudian blender selama 5 menit.
3. Tuang dalam wadah, masukkan ke dalam lemari es selama 6-8 jam.
4. Es krim Ubi Cilembu siap disajikan

PUDING JAGUNG SUSU KEJU

Bahan :

Puding Jagung

- 300 gram jagung manis
- 275 ml air
- 100 ml santan sair
- 85 grm kental manis
- ½ sdt vanilla
- Sedikit garam
- 100 grm gula pasir
- 7 gram agar-agar plain

Puding Susu

- 425 ml susu cair
- 65 grm keju cedar, parut
- 4-5 gram agar plain
- ½ sdt vanilla
- Sedikit garam

Cara Membuat :

1. Haluskan jagung dengan air. Lalu saring.
2. Setelah di saring campur dengan bahan lainya aduk rata. Lalu panaskan di api kecil sambil terus diaduk sampe mendidih. Lalu saring Kembali.
3. Setelah disaring. Dinginkan hingga hangat kuku.
4. Letakkan di cetakan pudding.
5. Lalu dinginkan suhu ruang ya. Jgn masuk kulkas..
6. Pudding susu keju : Campurkan susu cair dan bahan lain aduk rata
7. Terakhir campurkan keju. Masak di api kecil sambil terus diaduk sampai mendidih. Saring dan dinginkan
8. Setelah hangat kuku di tuangkan di atas puding jagung.Masukan kulkas setelah pudding dingin jgn keadaan hangat/panas.

RISOL MAYO JAGUNG

Bahan :

- Kulit Risol
- Jagung pipil
- 100 grm mayones
- 1 SKM putih
- Keju parut
- Tepung panir untuk pelapis
- Tepung terigu dilarutkan dengan air

Cara Membuat :

1. Rebus jagung sampai matang, tiriskan.
2. Campur mayo, keju,kental manis serta jagung aduk rata
3. Masukkan kedalam kulit risol, lipat seperti amplop. balurkan ke dalam adonan tepung, lalu ke tepung panir. bisa langsung digoreng dalam minyak panas.
4. Sajikan.. sisanya bisa difrozen.

CILEMBU BOLA-BOLA UBI (CIBOBI)

Bahan :

- 500 gr ubi cilembu yang sudah dikukus dan dihaluskan
- 200 gr tepung tapioca
- 150 gr gula halus
- 50 gr tepung maizena
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt garam halus
- Isian bisa sesuai selera bisa coklat, keju, atau lainya

Cara membuat :

1. Campurkan semua bahan uleni hingga kalis.
2. Ambil adonan dan beri isian lalu Bentuk adonan bulat2.
3. Panaskan penggorengan masak adonan ubi hingga kecoklatan (dengan api sedang), Tekan2 ubi dengan pelan agar ubi renyah dan dalamnya gopong. Goreng hingga ubi mengembang +- 8 mnt.

KERIPIK UBI KARAMEL

Bahan :

- 500 gr Ubi Cilembu
- 4 - 5 sdm gula pasir
- 4 – 5 Air
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat :

1. Cuci & potong tipis-tipis ubinya (bisa pakai serutan khusus bikin keripik) atau diiris biasa dengan pisau, kemudian tiriskan hingga kering.
2. Panaskan minyak dalam wajan kemudian goreng ubi yang sudah dipotong tipis sedikit demi sedikit sesuai banyaknya minyak hingga berubah warna lalu tiriskan hingga minyak yang menempel pada ubi berkurang.
3. Masukkan air & gula pasir dalam panci anti lengket/teplon, masak dengan api kecil, tunggu hingga berbuih (jangan terlalu sering diaduk), kalau sudah cair gulanya lalu masukkan semua ubi yang sudah digoreng kedalam cairan gula kemudian aduk merata.
4. Ubi karamel siap disantap/dihidangkan. Bisa juga disimpan dalam wadah tertutup untuk dimakan kapan saja

CANTIK MANIS MUTIARA

Bahan :

- 80 gr tepung maizena
- 700 ml santan sedang
- 4 sdm gula pasir/sesuai selera
- 1 bks sagu mutiara, rebus lunak, tiriskan
- 1 mangkok kecil nangka cincang
- 1 batang daun pandan ikat simpul
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Larutkan tepung maizena dengan 200 ml santan, sisihkan.
2. Rebus sisa santan+gula+daun pandan+garam sampai hampir mendidih, buang daun pandan, masukkan larutan maizena aduk cepat sampai adonan mengental.
3. Bagi adonan menjadi 2, tambahkan sagu mutiara dan nangka, aduk rata.
4. Selagi panas, masukkan ke cetakan, ketuk ketuk supaya kue padat/ tidak berongga.
5. Dinginkan sampai set. Setelah dirasa sudah ngeset boleh dikeluarkan dari cetakan dan siap disajikan.

LUPIS KETAN

Bahan :

- 250 gr ketan putih (cuci bersih rendam. Tiriskan)
- Daun pandan secukupnya
- Garam secukupnya
- Daun pisang untuk membungkus

Bahan kuah :

- Gula aren/ merah
- Kelapa parut dikukus kasih sedikit garam

Cara Membuat :

1. Campur rata ketan dengan garam beri warna makanan sesuai selera, bungkus dengan daun pisang bentuk segitiga. Rebus hingga terendam air sekitar 2 jam. Kasih rebusan ketan dengan daun pandan
2. Jika sudah matang tiriskan biar dingin dan sajikan dengan kelapa dan kuah gula merah

ES NANGKA ALPUKAT JELLY

Bahan :

- 2 buah alpukat dan 6 butir Nangka
- Agar-agar secukupnya (bisa juga memakai jelly)
- 65 ml santan instan dan 500 ml air kasih garam sejumput
- 1 lmbr daun pandan
- 4 sdm gula pasir atau sesuai selera
- Susu kental manis secukupnya dan es batu

Cara Membuat :

1. Potong-potong Nangka, alpukat dan agar-agar yang sudah dibuat.
2. Campur air, santan, gula dan daun pandan rebus sampai mendidih aduk-aduk dan biarkan dingin
3. Sajikan bahan no.1 dalam gelas, kasih es batu dan tuangkan bahan no.2 kedalam gelas. Sajikan.

ES CAMPUR PUDING LUMUT

Bahan pudding lumut:

- 1 bungkus agar-agar putih dan 100 cc santan kental instan
- 120 gr gula pasir, ½ sdt vanilla dan sedikit garam
- 450 cc jus pandan (dari 7 lmbr pandan diblender dengan air 450cc dan saring) – 1 butir telur kocok lepas hingga rata

Bahan es campur lainya :

- 1 cup manisan kolang-kaling
- 1 cup kelapa muda dikerok
- 1 cup alpukat potong dadu
- 1 sdm selasih rendam air panas
- 200 cc sirup cocopandan
- 400 cc susu cair full cream
- 200 cc air kelapa dan es batu secukupnya

Cara membuat :

1. Didihkan semua bahan pudding lumut dan aduk cepat dengan whisk sehingga terbentuk butiran lumut kecil. Aduk-aduk hingga lumutnya tersebar merata. Dan tuang dalam Loyang dinginkan sampai keras. Setelah itu potong pudding sesuai selera
2. Sajikan dalam mangkok irisan pudding dan campuran es lainya, kasih es dan hidangkan

SUSU JAGUNG

Bahan :

- 1 Jagung manis segar
- 100 ml air matang
- 150 ml susu cair
- 1,5 sdm gula pasir
- Sejumput garam

Cara Pengolahan :

1. Parutlah jagung dan blender hingga halus kemudian saring.
2. Bila ampas jagungnya masih banyak blender kembali dengan susu cair sedikit demi sedikit lakukan 3x sampai ampasnya tinggal sedikit.
3. Lalu masukan gula & garam rebus hingga mendidih sambil di aduk terus agar susu tidak pecah dengan api sedang cenderung kecil.
4. Lebih nikmati di sajikan dalam keadaan dingin.Simpan dalam kulkas.

CHOCO SPRINGKLE COOKIES

Bahan :

- 200 grm margarin dan 100 grm butter
- 3 sdm gula halus, 1 butir kuning telur
- 2 sdm coklat bubuk, 1 sdm susu bubuk
- 1 sdm tepung maizena, 450 grm teung terigu

Topping :

- Tim 100 gram dcc dengan 1 sndok minyak sayur
- Secukupnya springkel

Cara Membuat :

1. Mixer margarin, butter, dan gula halus dengan kecepatan rendah sampai tercampur, lalu masukkan kuning telur sampai rata
2. Masukkan maizena, susu bubuk dan coklat bubuk, matikan mixer.
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, sampai adonan bisa dipulung, gilas adonan dengan ketebalan 0,5 cm, bentuk adonan sesuai selera dan tata di loyan yang sudah diolesi margarin.
4. Oven sampai matang, tunggu sampai dingin baru dicelupkan ke cairan coklat DC dan taburi springkel. Tunggu sampai lengket dan masukkan ke toples

BROWNIES KERING

Bahan :

- 150 gr dcc, lelehkan dengan mentega dan minyak goreng
- 2 butir telur
- 150 grm gula halus
- 100 grm tepung terigu
- 35 gr coklat bubuk
- Toping sesuai selera (coco chip, kacang tanang ataupun almond)

Cara Membuat :

1. Kocok telur dan gula halus menggunakan whisk hingga larut, masukkan lelehan coklat dan aduk hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu dan coklat bubuk yang sudah diayak, aduk rata
3. Tuang adonan kedalam Loyang ukuran 20x30x10 yang sudah dilapisi baking paper
4. Beri toping sesuai selera
5. Panggang di oven yang sudah dipasankan dengan suhu 160'c dengan api sedang selama 25-30 menit.
6. Angkat dan sajikan

POTATO CHEESE STICK

Bahan :

- 250 grm kentang, rebus dan haluskan
- 40 grm keju cheddar, parut
- 40 gram tepung maizena
- ½ sdm oregano
- ¼ sdt garam, kaldu bubuk dan lada bubuk

Pelengkap :

- Saus tomat dan mayonnaise

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan jadi 1, aduk rata dan uleni sampai adonan rata.
2. Masukkan adonan kedalam plastik. Ratakan dan pipihkan dengan rolling pin setebal ½ cm atau bisa lebih tipis sesuai selera.
3. Gunting plastic dan potong-potong adonan memanjang
4. Goreng dengan minyak sampai terendam semua hingga warna keemasan. Tiriskan dan sajikan dengan saus dan mayonnaise.

CARANG MAS UBI CILEMBU/GRUBI

Bahan :

- 1 kg Ubi cilembu
- 100 gr gula merah
- 100 gr gula pasir
- 100 ml Air
- 1 sdm baking powder
- Margarin secukupnya

Cara Membuat

1. Kupas ubi Cilembu lalu parut memanjang menggunakan parutan keju
2. Cuci bersih ubi yang sudah di parut. Siapkan wadah tuang soda lalu tambahkan air secukupnya dan masukkan ubi tsb. Diamkan 15 menit angkat dan tiriskan.
3. Siapkan Teflon/ wajan tuangkan gula pasir, air dan gula jawa. Masak hingga mengental dan sisihkan.
4. Goreng ubi pada minyak panas. Goreng ubi setengah matang lalu masukkan 1/2 sdm margarin.
5. Tambahkan 3 sdm larutan gula goreng hingga matang dan cetak selagi panas. Soalnya kali sudah kering akan susah di cetak / ambyar. Ubi bisa di bagi menjadi 4 kali penggorengan ya.
6. Cetakan aku pakai cup 30 ml ya bun, Karena versi mini. Kalau pengen lebih besar pakai ukuran di atasnya. Atau menggunakan gelas juga bisa.

KUE KACANG

Bahan :

- 250 gram kacang kering yang dihaluskan
- 35 gram margarin/butter
- 170 gram gula halus
- 1 bungkus susu bubuk putih
- 150 ml minyak goreng
- 400 gram tepung terigu

Olesan :

- Kuning telur dan toping kacang almond

Cara Membuat :

1. Campur margarine, gula halus dan minyak goreng aduk rata, lalu masukkan tepung dan susu. Aduk rata
2. Pipihkan adonan, cetak sesuai selea lalu oles dengan kuning telur dan beri topping.
3. Oven hingga matang kecoklatan.

JAMUR KRISPI

Bahan dan cara membuat :

- Siapkan jamur lalu di suwir kemudian cuci bersih
- Direbus jamur kurang lebih 3-5 menit
- Haluskan bumbu seperti bawang putih, ketumbar, garam dan penyedap rasa
- Campurkan jamur yang sudah ditiriskan tadi dengan bumbu yang sudah di haluskan
- Campurkan tepung terigu dan maizena ke dalam wadah
- Campurkan jamur yang sudah di bumbuhi kedalam tepung dan aduk sampai rata
- Panaskan minyak dan goreng jamur sampai berwarna kecoklatan
- Setelah matang angkat dan tiriskan

PEYEK KACANG TANAH

Bahan dan bumbu :

- 500 grm kacang tanah, potong jadi 2
- 7 siung bawang putih
- 2 sdm ketumbar
- 500 gramtepung beras
- 100 ml santan kental dan air secukupnya
- Kunyit dan kencur secukupnya
- Daun jeruk potong tipis
- Garam dan penyedap rasa secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat :

1. Haluskan bumbu : bawang putih, ketumbar, kunyit, kencur, garam dan penyedap rasa
2. Campur tepung beras, bumbu yang dihaluskan, irisan daun jeruk, santan dan kacang dalam mangkok, dan beri air sedikit demi sedikit sampai dirasa pas.
3. Goreng adonan di bagian pinggir wajan yang sudah panas minyaknya, sehingga membentuk lapisan tipis, goreng sampai matang kecoklatan. Lakukan sampai adonan habis.
4. Angkat dan sajikan

SAMBEL BAWANG

Bahan :

- 3 siung bawang putih
- 1 siung bawang merah
- 5 buah lombok merah
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh micin MSG
- Minyak kelapa goreng

Cara membuat :

1. Racik bumbu tersebut diatas, sesuai takaran, perbandingan bawang putih dan bawang merah adalah 3:1, dengan cabai 3 buah untuk sambal yang tidak terlalu pedas dan 5 buah cabe untuk ukuran pedas sedang, garam satu sendok teh/ setengah sendok makan, micin atau MSG wajib ini satu sendok teh penuh.
2. Uleg semua bahan, jangan terlalu halus biar lebih terasa sedap nya, panas kan minyak goreng hingga panas, setelah panas, matikan kompor, dan tuangkan minyak goreng ke sambal seketika tercium wangi gurih sambal bawang yang sedapnya, ngabisin satu bakul nasi.

SATE AYAM BUMBU KACANG

Bahan :

- 250 grm daging ayam kampung, potong dadu dan cmpur dengan perasan jeruk nipis
- Sambal kacang (rese pada di buku ini)

Bumbu oles sate :

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Ketumbar, lada dan garam secukupnya
- Air dan kecap

Cara Memasak :

1. Haluskan bumbu oles, dan daging ayam yang sudah dipotong dimarinasi diamkan kurang lebih 20 menit
2. Tusukkan daging ayam yang dimarinasi dengan bumbu dan bakar, sekali sekali celup ke cairan kecap yang dicampur dengan air.
3. Bakar sampai matang dan hidangankan dengan sambal kacang.

BUKO PANDAN CREAMY

Bahan:

- 1 bungkus Jelly bubuk kelapa
- 5 sdm gula pasir
- 500 ml air kelapa
- 100 gr sagu Mutiara, rebus
- 150 gr nata de coco
- Daging kelapa muda dari 1 butir kelapa, kerok tipis
- 400 gr susu evaporasi
- 140 gr kental manis
- 80 gr santan krimmer
- 250 ml air, pasta pandan secukupnya, keju parut secukupnya

Cara membuat :

1. Masak jelly dengan gula pasir, air kelpa, dan pasta pandan hingga mendidih dan dinginkan, setelah dingin potong2.
2. Larutkan santan bubuk/krimmer dengan 250 ml air.
3. Campurkan susuevaporasi, susu kental manis, dan larutan santan, aduk rata.
4. Tambahkan jelly, daging kelapa, nata de coco, sagu Mutiara, dan pasta pandan secukupnya.
5. Dinginkan dalam kulkas, setelah itu tuangkan buko pandan ke dalam cup dan taburkan keju oarutan di atasnya. Sajikan.

BOLU KUKUS KETAN

Bahan :

- 200 gr gula halus
- 2 butir telur
- 160 ml santan/susu cair
- 125 gr tepung terigu
- 100 gr tepung ketan
- ½ sdt pasta vanilla
- ¼ adt baking powder
- ½ sdt garam
- ½ sdm SP dan pasta pewarna secukupnya

Cara Membuat :

1. Masukkan, SP, telur dan gula dalam wadah dan mixer hingga tercampur rata dan berwarna pucat
2. Setelah itu masukkan tepung terugu dan ketan, vanilla, baking powder dan garam. Aduk dengan mixer dengan kecepatan rendah.
3. Ambil adonan bagi menjadi beberapa warna motif dan dasarnya, tuang dalam cetakan yang sudah diolesi minyak goreng dan kukusan sebelumnya sudah dipanaskan.
4. Tuang bertahap 1 warna 1 tahapan. Kukus sampai matang.

SERABI SOLO

Bahan :

- 100 gr tepung beras
- 1 sdm tepung terigu
- 25 gr gula pasir
- ½ sdm fermipan
- ¼ sdt vanili
- ¼ sdt baking powder dan sejumput garam
- 350 ml santan kental

Topping :

- Messis, keju, coklat, irisan Nangka, irisan pisang, dll

Cara Membuat :

1. Masak santan dengan daun pandan hingga mendidih. 300 ml untuk campuran adonan dan 50 ml untuk areh/kuah
2. Campur semua bahan kering kecuali baking powder. Tambahkan santan yang sudah hangat dan aduk rata hingga gula larut dan adonan tidak bergerindil
3. Diamkan adonan minimal 1 jam hingga adonan berbuih. Lalu campur dengan baking powder dan adonan siap dicetak.
4. Siapkan Teflon yang sudah dipanaskan dengan api kecil. Masukkan 1-2 centong adonan dan ratakan dengn menekan bagian tengahnya, tunggu sampai kue berpori.
5. Tuang areh di atas kue dan beri toping dan tunggu hinga kue matang kecoklatan kurang lebih 2-3 menit. Setelah matang gulung serabi dan bungkus dengan daun pisang.

GULAI IKAN BELIMBING

Bahan :

- 500 gr ikan tengiri cuci dengan air jeruk dan tiriskan
- 5 sdm fiber crème dan air 450 ml
- Bumbu Halus :
- 8 buah cabe keriting
- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Kunyit dan jahe, 3 butir kemiri sangria
- Garam, gula, penyedap rasa dan minyak goreng

Bumbu irisan :

- 12 Belimbing wuluh belah menjadi 2
- Lengkuas geprek
- 1 lmbar daun kunyit
- 3 lmbar daun salam
- 1 batang serai memarkan

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus, daun kunyit, daun salam dan lengkuas sampai harum.
2. Tuang air dan masukkan Fiber crème dan aduk sampai mendidih lalu masukkan ikan dan masak hingga air menyusut kemudian masukkan belimbing wuluh.
3. Bumbui dengan garam, gula dan penyedap rasa. Apabila sudah pas angkat dan sajikan.

UDANG CAKWE

Bahan :

- Cakwe Mini
- 300 gr udang cincang
- 1 butir putih telur
- ½ sdm kecap asin
- ½ sdm minyak wijen
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- 1 sdt merica
- ½ sdt perasa
- 2 sdm tepung sagu

Cara Membuat :

1. Gunting Cakwe dan buang sedikit tengahnya untuk diisi
2. Marinasi udang dengan telur putih, kecap asin, minyak wijen, garam, gula, merica, penyedap rasa, dan tepung sagu selama 15 menit.
3. Isi adonan ke dalam cakewe
4. Goreng sampai matang dan siap disajikan dengan mayonis dan saus sambal.

KUE LUMPUR LABU KUNING

Bahan:

- Adonan 1 masak dengan api kecil
- 300 ml santan
- 50 gr mentega
- 100 gr gula pasir
- ½ sdt garam
- ¼ sdt vanilla
- Adonan 2 campur dengan mixer kecepatan rendah :
- 2 butir telur
- 125 gr labu kuning yang sudah dikukus dan dihaluskan
- 100 ml susu full cream
- 100 gram tepung terigu segitiga biru

Cara Membuat :

1. Campur adonan 1 yang sudah dingain dengan adonan 2 dengan wish sampai tercampur rata.
2. Tuang adonan dalam Loyang kue lumpur yang sudah diolesi dengan mentega dan tuang ¾ cetakan, tutup Loyang panggang sampai setengah matang
3. Beri kismis untuk toping, masak hingga kecoklatan, angkat dan sajikan.

SOP IKAN GURAME

Bahan:

- 1 ekor gurami dibagi 4-5 lumuri asem jawa dan diamkan sampai ikan berwarna putih dan cuci
- 8 butir bawang merah iris
- 5 siung bawang putih iris
- Jahe, kunyit dan sereh digeprek
- 2 lmbar Daun salam dan daun jeruk
- Daun kemangi secukupnya
- Daun bawang, 1 buah tomat hijau/merah
- 7 cabe rawit utuh
- Air secukupnya
- Garam, lada, gula dan penyedap rasa
- Minyak secukupnya

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak, tumis irisan bawang merah dan bawang putih. Aduk hingga wangi. Masukkan jahe, kunyit, daun salam dan sereh. Masak hingga harum
2. Masukkan air, aduk rata, biarkan mendidih. Masukkan ikan, masak hingga ikan matang bumbui dengan garam, gula, lada dan penyedap rasa.
3. Masukkan kemangi, cabai rawit, irisan tomat dan daun bawang. Masak sebentar angkat dan sajikan.

AYAM GORENG LENGKUAS

Bahan :

- 1 kg daging ayam, cuci dan potong sesuai selera
- 4 lembar daun jeruk
- 100 gr lengkuas, parut
- 1 ruas kunyit dan jahe
- 1 sdt garam, penyedap rasa, dan gula
- Air secukupnya

Bumbu Halus :

- 1 sdm ketumbar bubuk
- 9 siung bawang putih haluskan

Cara Memasak :

1. Rebus ayam dan semua bumbu dan tambahkan air hingga terendam air dan masak hingga air menyusut.
2. Cek rasa, dan matikan api, goreng ayam sampai matang.
3. Bumbu yang tersisa goreng secara terpisah dengan ayam.

SAMBAL COBEK

Bahan :

- 200 gr cabe merah kriting
- 100 gr cabe rawit merah
- 1 buah tomat merah
- 10 buah bawang merah dan 4 buah bawang putih
- 2 sdm terasi bakar
- Gula pasir dan garam secukupnya
- Jeruk limo

Cara Membuat :

1. Goreng cabe merah, cabe rawit, terasi dan 2 bawang sampai layu, dan diuleg.
2. Tambahkan gula, garam dan perasan jeruk limau dan sajikan

SAMBAL MENTAH PEDAS

Bahan :

- 20 buah cabe rawit
- 5 buah cabe merah keriting
- 1 siung bawang merah
- 2 cm kencur
- 1 buah terasi
- 3 buah tomat diiris
- 3 buah jeruk limau kecil iris
- Gula merah, gula putih dan garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Campur cabe rawit, cabe keriting, bawang merah, kencur dan terasi, uleg semua jangan terlalu halus.
2. Tambahkan, garam, gula merah dan gula putih.
3. Masukkan irisan tomat dan jeruk limau lalu, dan sajikan.

SOTO PONOROGO

Soto adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan memiliki banyak kelebihan. Berikut beberapa kelebihan soto:

1. Beragam Variasi Soto hadir dalam berbagai variasi di seluruh Indonesia, seperti Soto Betawi, Soto Ayam, Soto Lamongan, Soto Kudus, dan banyak lagi. Setiap daerah memiliki keunikan bumbu dan bahan yang digunakan, sehingga memberi pengalaman rasa yang beragam.
2. Kaya Rasa Kelezatan soto terletak pada kuahnya yang kaya rempah. Bumbu-bumbu seperti serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, dan kemiri memberikan rasa yang kompleks, membuat setiap suapan terasa penuh cita rasa.
3. Mudah Dikustomisasi Soto bisa disesuaikan dengan selera individu. Kita bisa menambahkan berbagai topping seperti telur, daging ayam, daging sapi, kerupuk, kentang, atau bihun. Hal ini membuat soto fleksibel dan bisa disesuaikan dengan preferensi makanan setiap orang.
4. Menghangatkan Tubuh Kuah soto yang panas dan kaya rempah sangat cocok dinikmati saat cuaca dingin atau saat tubuh membutuhkan sesuatu yang hangat. Rempah-rempah di dalam soto juga memiliki khasiat menghangatkan tubuh secara alami.
5. Murah dan Mudah Didapat Soto adalah makanan yang relatif terjangkau dan mudah ditemukan di berbagai tempat, dari pedagang kaki lima hingga restoran besar. Ini membuat soto menjadi pilihan makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia dari berbagai lapisan.

6. Bahan yang Sehat Soto biasanya terbuat dari bahan-bahan yang sehat seperti daging, sayuran, dan rempah-rempah. Bahan-bahan alami ini tidak hanya memberikan rasa yang enak, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan melancarkan pencernaan.

Dengan kombinasi rasa, variasi, dan manfaat kesehatannya, soto menjadi salah satu hidangan favorit yang dapat dinikmati kapan saja.Soto Ponorogo adalah salah satu varian soto khas dari Ponorogo, Jawa Timur, yang memiliki cita rasa gurih dan kaya akan rempah. Soto ini memiliki ciri khas kuah bening dengan rasa yang segar, dan biasanya disajikan dengan potongan daging ayam atau sapi, bihun, tauge, dan aneka sayuran serta pelengkap seperti sambal, jeruk nipis, dan kerupuk. Berikut adalah penjelasan tentang resep dan cara membuatnya:

Bahan-Bahan Utama:

- Daging ayam (biasanya ayam kampung) atau sapi - 500 gram.
- Air - 2 liter untuk membuat kuah.
- Bihun- secukupnya, rendam dalam air panas hingga lunak.
- Tauge- secukupnya, seduh dengan air panas.
- Kentang 2 buah, potong tipis dan goreng (optional).
- Telur rebus 2-3 butir, potong sesuai selera.
- Seledri dan daun bawang- cincang halus untuk taburan.
- Bawang goreng- secukupnya untuk taburan.
- Jeruk nipis- potong untuk perasan di atas soto.
- Kerupuk sebagai pelengkap.
- Sambal- sesuai selera.

Bumbu Halus:

- Bawang merah6 siung.
- Bawang putih 4 siung.
- Kemiri- 3 butir.
- Kunyit 1 ruas jari.
- Jahe- 1 ruas jari.
- Ketumbar - 1 sendok teh.
- Lada putih 1/2 sendok teh.
- Garam- secukupnya.
- Gula secukupnya.
- Kaldu ayam/sapi secukupnya (opsional).

Cara Membuat:

1. Merebus daging: Rebus daging ayam atau sapi hingga empuk. Ambil dagingnya, tiriskan, dan suwir-suwir dagingnya jika menggunakan ayam, atau potong kecil-kecil jika menggunakan sapi. Simpan air rebusan untuk dijadikan kaldu.
2. Menumis bumbu halus Panaskan sedikit minyak di wajan, kemudian tumis bumbu halus yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, ketumbar, dan lada). Tumis hingga harum.
3. Membuat kuah soto Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam panci berisi kaldu. Tambahkan garam, gula, dan penyedap jika perlu. Rebus hingga mendidih dan kuah soto benar-benar menyerap bumbu.
4. Penyajian Siapkan mangkuk, tata bihun, tauge, daging yang sudah disuwir, serta kentang goreng atau bahan pelengkap lainnya. Tuang kuah soto panas di atasnya, kemudian taburi dengan seledri, daun bawang, dan bawang goreng.
5. Pelengkap Hidangkan soto dengan jeruk nipis, sambal, dan kerupuk di sampingnya agar rasa lebih sempurna.

Cerita Soto Ponorogo:

Soto Ponorogo ini memiliki keunikan karena kuahnya yang lebih ringan dibandingkan dengan soto daerah lain, seperti Soto Betawi yang cenderung menggunakan santan. Pengaruh Jawa Timur yang kaya akan bumbu-bumbu khas membuat Soto Ponorogo memiliki cita rasa gurih dan segar. Biasanya, soto ini dijadikan menu sarapan atau makan siang karena sifatnya yang ringan namun mengenyangkan. Soto Ponorogo menjadi salah satu kebanggaan kuliner lokal yang kerap dicari oleh pecinta masakan tradisional.

KUE THOK JERUK

Bahan isi ;

- 250 gr kacang hijau kupas, cuci bersih, rendam 2 jam, kukus hingga matang
- 125 gr gula pasir
- 1/2 sdt vanili
- 1/4 sdt garam
- 200 ml santan
- 2 lembar daun pandan

Bahan kulit ;

- 250 gr tepung ketan
- 100 gr kentang kukus (haluskan)
- 200 ml santan
- 50 gr gula pasir
- 1/2 sdt vanili
- 1/4 sdt garam
- Pewarna oren secukupnya
- Minyak sayur secukupnya (untuk olesan)
- Daun jeruk untuk hiasan
- Daun pisang untuk alas

Cara membuat ;

Campur semua bahan kulit, kemudian bulatkan, tambahkan isian kacang hijau, kemudian tutup kue sampai berbentuk bulat, kemudian letakkan kue diatas daun pisang, setelah itu kukus (setiap 5 menit kukusan dibuka, agar kue tidak meleber), kukus selama +-20 menit dengan api sedang, cenderung kecil, setelah kue matang, angkat kue, kemudian olesi kue dgn minyak sayur agar kue tetap lembut, kue

thok siap dikemas dengan cup mika, hias dengan daun jeruk dan beri cengkeh sebagai tangkai. Selamat mencoba.

Penulis ; Abu Abas

ROTI KELAPA

Bahan ;

- 250 gr terigu
- 250 gr gula pasir
- 250 gr telur
- 250 gr kelapa parut
- 1/2 sdt SP
- 2 bungkus vanili
- 125 gr minyak sayur
- 125 gr margarin (lelehkan)
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt BP (baking Powder)

Cara membuat ;

Masukkan telur, gula Sp, mixer sampai mengembang, putih, kental berjejak, kemudian masukkan kelapa parut (aduk pake spatula), kemudian masukkan minyak sayur dan margarin (yang sudah dilelehkan), kemudian masukkan vanili, garam, BP dan juga tepung terigu, campur sampai adonan tercampur rata, kemudian masukkan adonan kedalam cetakan cup muffin, oven-+25 menit, roti kelapa siap disajikan, selamat mencoba.

Penulis ; Jannatun Naim

JAMUR KRISPI ALA BANGFIK

Jamur tiram merupakan *spesies* tanaman yang bermanfaat untuk tubuh kita karena terdapat banyak sumber vitamin yang bermanfaat bagi tubuh kita diantaranya :

1. Menjaga kesehatan jantung
2. Kaya antioksidan
3. Memperkuat sistem imun tubuh
4. Meningkatkan kesehatan kognit
5. Menurunkan risiko kanker
6. Mengontrol kadar gula darah.

Semua itu bila diolah sesuai dengan standar kehalalan dan higenitas dari pengolahannya karena nanti pada bulan Oktober 2024 semua makanan dan minuman harus sudah mendapat legalitas halal dari Kementerian Agama dan alhamdulillah jamur krispi bangfik sudah mendapatkan kehalalannya sehingga aman untuk di konsumsi.

Berikut tips membuat jamur krispi ala bangfik :

1. Siapkan jamur lalu di suwir kemudian cuci bersih
2. Direbus jamur kurang lebih 3-5 menit
3. Haluskan bumbu seperti bawang putih, ketumbar, garam dan penyedap rasa
4. Campurkan jamur yang sudah ditiriskan tadi dengan bumbu yang sudah di haluskan
5. Campurkan tepung terigu dan maizena ke dalam wadah
6. Campurkan jamur yang sudah di bumbuhi kedalam tepung dan aduk sampai rata
7. Panaskan minyak dan goreng jamur sampai berwarna kecoklatan
8. Setelah matang angkat dan tiriskan

9. Biarkan dingin lalu campur bumbu tabur sesuai selera
10. Jamur kirspi siap di paking dan dipasarkan

Jadi itu tips yang dapat saya berikan untuk anda sekalian semoga bermanfaat dan selamat mencoba.

Ponorogo, 14 Juni 2024
Oleh:
Khoirul Fikri
ISNU Bungkal Ponorogo

PENUTUP

Alhamdulillah, dengan rahmat dan ridho Allah SWT, buku "Resep Masakan Halal ala ISNU Ponorogo" ini dapat terselesaikan. Buku ini diharapkan dapat menjadi panduan dan inspirasi bagi semua pembaca yang ingin menyajikan hidangan halal yang lezat, sehat, dan bernilai gizi tinggi bagi keluarga tercinta.

Kami dari ISNU Ponorogo berharap bahwa setiap resep yang disajikan di buku ini tidak hanya menjadi solusi praktis untuk kebutuhan sehari-hari, tetapi juga menguatkan niat kita semua dalam menjaga kesucian makanan yang kita konsumsi. Makanan yang halal dan tayyib (baik) tidak hanya menjadi hak setiap muslim, tetapi juga merupakan salah satu cara untuk mendekatkan diri kepada Allah SWT.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku ini, mulai dari para kontributor resep hingga seluruh tim yang terlibat dalam proses penerbitan. Semoga karya kecil ini membawa manfaat yang besar, dan senantiasa diberkahi oleh Allah SWT.

Teruslah berkreasi di dapur dengan semangat menjaga kehalalan dan kebaikan setiap hidangan. Mari kita jadikan makanan sebagai salah satu bentuk ibadah kepada-Nya.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Tim ISNU Ponorogo

IKATAN SARJANA NAHDLATUL ULAMA
CABANG PONOROGO
JAWA TIMUR

Resep Masakan Halal ala ISNU Ponorogo

Buku ini hadir sebagai wujud komitmen kami untuk terus memperkenalkan dan melestarikan kekayaan kuliner halal yang penuh dengan cita rasa dan kelezatan warisan budaya Indonesia. Kami merasa penting untuk berbagi resep-resep masakan yang tidak hanya enak, tetapi juga sesuai dengan syari'at Islam. Dalam buku ini, Anda akan menemukan berbagai macam resep yang terinspirasi dari tradisi lokal dan pengaruh kuliner global, semua disajikan dengan memperhatikan prinsip-prinsip kehalalan.

Setiap resep dalam buku ini telah melalui proses seleksi dan pengujian yang ketat untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan tidak hanya berkualitas, tetapi juga halal dan baik untuk kesehatan. Kami berharap, buku ini tidak hanya menjadi referensi bagi Anda dalam memasak, tetapi juga sebagai sarana untuk menjalin kebersamaan dan mempererat tali silaturahmi dalam keluarga dan komunitas.